



ACQUISTATO IL

Château d'Armailhac Cru Classé 2021

2021



Svinando

Un rosso bordolese riconoscibile, pensato per chi cerca autenticità e solidità nel tempo.

Château d'Armailhac nasce nella prestigiosa Pauillac AOC, nel cuore della riva sinistra di Bordeaux. Classificato nel 1855, interpreta lo stile del Médoc con equilibrio tra potenza e precisione. Il Cabernet Sauvignon domina l'assemblaggio, affiancato da Merlot, Cabernet Franc e Petit Verdot. Le vigne crescono su suoli ghiaiosi che favoriscono maturazioni complete e struttura definita. In cantina l'estrazione è calibrata per mantenere leggibilità e profondità. L'affinamento in rovere integra il vino senza coprire l'identità del frutto. Nel calice si esprime con ribes nero, mora, grafite e spezie fini. Il sorso è compatto, con tannini presenti ma ben integrati. La progressione è lineare, con chiusura precisa e persistente. È un Pauillac che coniuga classicismo e visione contemporanea. Un rosso strutturato, costruito per evolvere con coerenza nel tempo.

Château d'Armailhac è una delle proprietà storiche di Pauillac, classificata Cinquième Cru Classé nel 1855. Situata accanto ai più grandi nomi del Médoc, fa parte del prestigioso gruppo guidato dalla famiglia Rothschild. I vigneti si estendono su ghiaie profonde che rappresentano l'essenza del terroir di Pauillac. La gestione agronomica è rigorosa, con selezione attenta delle parcelle e rese controllate. In cantina tecnologia e tradizione convivono per garantire precisione e coerenza stilistica. Lo stile della maison privilegia struttura, equilibrio e capacità evolutiva. Château d'Armailhac esprime la riva sinistra con identità chiara e controllo.

La Vigna

Terreno terreno di ghiaia leggera e profonda

Esposizione Allevamento

Guyot

Densità imp. Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Bordeaux

Uve cabernet sauvignon 63%, merlot 22%, cabernet franc 13% e petit verdot 2%

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 15 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Raccolte a maturazione ottimale, le uve perfettamente sane rivelano un equilibrio e una freschezza che ricordano le grandi annate del secolo scorso, combinando armoniosamente equilibrio, struttura e complessità.

Sensazioni il colore è un bellissimo rubino. Fine ed elegante, al naso combina fragranze fruttate (ribes, lamponi) con note di brioche e violetta. Un attacco succoso e fruttato lascia il posto a un palato con tannini fini e rivestiti. Fresco, equilibrato e setoso, il palato rivela sottili aromi di cioccolato. Il finale è seducente per la sua persistenza e per il suo frutto croccante e lievemente morbido.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821